



Avuá Amburana





Silber-

Medaille beim 5. German Rum Festival 2015 in Berlin



Der Avuá amburana ist ein herausragender Cachaca, der selbst Liebhaber anderer Spirituosen zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet er Umbrana und Zuckerrohr und zeigt Tonkbohne, Karamell, Orange und im Abgang Zimt.

~~Preis pro Liter: 45,00 €~~
Preis pro Liter: 45,00 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Avuá](#)

Der Avuá amburana ist ein herausragender Cachaca, der selbst Liebhaber anderer Spirituosen zu neuen Aromenhorizonten führt. Mit einer filigranen Struktur verbindet er Umbrana und Zuckerrohr und zeigt Tonkbohne, Karamell, Orange und im Abgang Zimt.

Dieser Cachaca glänzt mit einem Bouquet aus Zuckerrohraromen und den Noten des Umbrana-Holzes, das



durch seine ätherischen Öle vor allem Zimt-, Tonkabohne- und Zitrus-Noten zeigt. Das Amburana-Holz wird in Brasilien sehr gern für die Reifung verwendet, weil es dem Cachaca vielfältige Aromen hinzufügen kann, die für eine besondere Vollmundigkeit sorgen - allerdings ist Umburana nur schwer verfügbar.

Die trockene Ausgangsbasis des prata wurde 18 Monate gereift und zeigt sich so nicht nur sehr weich, sondern auch feingliedrig erweitert. Weder das Zuckerrohr, noch das Umburana-Holz sind dominante Komponenten. Beides zusammen ergänzt sich jedoch zu einem Zusammenspiel, das neue Horizonte eröffnet.

Auf dem „Congreso del Ron“ in Madrid wurde er im Sommer 2016 mit Gold prämiert. Der Avuá ist seit 2015 in Deutschland verfügbar und begeisterte bei seiner Vorstellung auf dem 5. German Rumfestival in Berlin und gewann die Silber-Medaille.

Die traditionelle Brennerei befindet sich im Bundesland Rio de Janeiro. In den dortigen Hügeln können die beiden Zuckerrohrsorten aus denen die Cachaca hergestellt wird bestens wachsen. Wenn das Zuckerrohr seine Reife erreicht hat, wird es mit der Hand geerntet und batch-weise verarbeitet. Der Einsatz von Kupferbrennblasen ist genauso selbstverständlich wie die Nutzung von temperierten Lagermöglichkeiten. Kein anderer Cachaca in Europa besitzt zum Beispiel Flaschen- und Batchnummerierung auf der Flasche. Die Brennmeisterin Katia setzt mit ihren Produkten Maßstäbe.

Jedes Jahr wird es eine weitere neue Sorte aus dem Haus Avuá geben. Auf den 6 Monate gelagerten prata folgte der 18 Monate gereifte amburana. Der nächste Cachaca wird in Eiche reifen. Ziel ist es, alle verwendbaren Hölzer in die Reifung einzubeziehen – wenn jedes Jahr ein weiteres Holz verwendet wird, ist in 26 Jahren die komplette Range voll.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 40%

Typ: Cachaca artesanal gereift - 18 Monate Umburana/ Amburana - Spirituose aus Zuckerrohr



Reviews

There are currently no reviews for this product.